



LE LASE



**GOCCIA**

**BIANCO**

Lazio Indicazione Geografica Protetta

**CHARDONNAY**

**Zona di Produzione:** Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 mt s.l.m. Esposizione sud-est

**Uvaggio:** Chardonnay

**Natura del terreno:** argilloso

**Sistema di allevamento:** guyot

**Impianto:** 2,30 X 0,80 con 5450 ceppi/ha

**Resa:** 90 q/ha

**Vinificazione:** macerazione a freddo delle uve. Pressatura soffice e separazione immediata delle bucce. Decantazione statica a freddo per la pulizia del mosto. Fermentazione per 10-15 gg in acciaio a temperatura controllata. Taglio del 10% fermentato in barriques. Maturazione in acciaio fino all'imbottigliamento

**Affinamento:** 3 mesi in bottiglia

**Colore :** giallo paglierino con riflessi dorati intensi

**Profumo:** ricchi ed eleganti profumi di frutta bianca, banana, pesca, ananas e dolci sentori boisé di vaniglia e burro con delicati richiami al cocco e cioccolato bianco

**Gusto:** di grande struttura, è caratterizzato da una delicata morbidezza, con vibrante fragranza acida e un finale delicatamente fruttato e vanigliato; persistenza lunga

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol

**Temperatura di servizio:** 10-12°

**Abbinamento gastronomico:** Ottimo con risotti mantecati o al tartufo, pesci in salsa o arrosto, carni bianche in genere, formaggi stagionati dal sapore anche intenso

**Bottiglie prodotte:** max 18.000 (0.750 lt.)

**Denominazione:** IGP Lazio Bianco

---



**Production area:** Orte, Loc. Resano, Lazio - 300 m above sea level - Full southeast exposure

**Grape type:** Chardonnay

**Soil:** tending to clay

**Training system:** guyot

**Plantation density:** 2,30 X 0,80 - 5450 vines/hectare

**Yield per hectare:** 90 q/ha

**Vinification:** cold maceration of the grapes. Soft pressing and immediate separation of the skins. Fermentation for 10 - 15 days in stainless steel at controlled temperature. Blend of 10% fermented in barriques. Maturation in steel tanks until bottling

**Ageing:** in bottles for 3 months

**Color:** straw yellow with lovely, intense golden reflections

**Aroma:** rich and elegant scents of orange blossom, banana, peach, pineapple and sweet, light notes of oak, vanilla and butter with delicate hints of coconut and white chocolate

**Taste:** with great structure, it has a delicate softness with vibrant acidity and a delicately fruity finish; long on the palate

**Analysis alcohol:** 13,5% vol

**Way of serving:** serve at a temperature of 12-14° (50-54F)

**Matching dishes:** excellent with creamed or truffle risotto, fish either roasted or with sauces, white meats in general and aged cheeses, even those with strong flavours

**Quantity produced:** max 18.000 (0.750 lt.)

**Classification:** IGP Lazio Bianco

---

